



Tartar de Salmón y aguacate

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Aguacate*
- 100 g de *Salmón marinado*
- 1 Puñado(s) de *Alcaparra*
- *Cebollino, crudo*
- *Limón*
- *Mahonesa*
- *Ketchup*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Cortar

Empezaremos cortando a dados pequeños el aguacate. Lo pondremos en un cuenco y añadiremos sal y un buen chorro de limón para que no se oxide. A continuación cortaremos a también a dados el salmón marinado, lo añadiremos al cuenco.

Paso 2 - Preparar la salsa rosa

Aremos una salsa rosa muy ligera, practicamente el 95% sera mayonesa y 5% ketchup.

Simplemente tenies que mezcláis bien los dos ingredientes.

Paso 3 - Mas ingredientes

Añadiremos las alcaparras, la mitad de la salsa rosa y un chorrillo de aceite de oliva.

Paso 4 - Preparar el arroz y montar el plato

Con la ayuda de un molde (untado con aceite) haremos una base de arroz blanco que habremos cocinado previamente. Lo mezclaremos con la otra mitad de salsa rosa que hemos preparado y un poquito de cebollino. La salsa ayudara a que se pegue bien. Reservaremos un poco de cebollino cortado a trozos más grandes para decorar al final.

Para terminar, añadiremos encima del arroz la mezcla que hemos hecho. Decoraremos con los trozos de cebollino que hemos reservado y añadiremos un chorro de aceite de oliva.